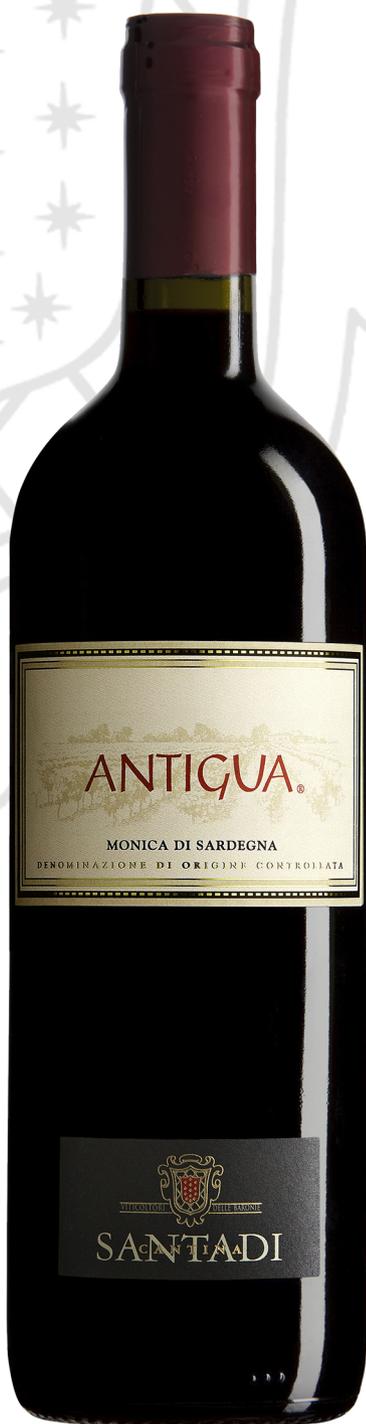




CANTINA  
**SANTADI**

## ANTIGUA

I CLASSICI



### CLASSIFICAZIONE

Monica di Sardegna DOC.

### PROVENIENZA

Vino di antica tradizione isolana proveniente da una selezione delle migliori uve Monica allevate ad alberello e controspalliera poco espansa.

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei.

### UVAGGIO

Monica 85%, Carignano 15%.

### CLIMA

Caldo-arido in estate, temperato d'inverno.

### EPOCA DI RACCOLTA

La vendemmia delle uve Monica, in annate regolari, avviene nella seconda metà di Settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermentato in presenza delle bucce e sottoposto a periodici rimontaggi, prosegue la sua evoluzione in vasche di cemento, dove svolge la fermentazione malolattica e si affina organoletticamente.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: di buona complessità aromatica, al naso ricorda sentori di mora e mirtilli. Gusto: piacevole al palato per le buone doti di morbidezza e struttura.

### CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale.

### SERVIZIO

Si serve in un calice di ampiezza medio-grande e imboccatura media, alla temperatura di 16-18 °C.

### GASTRONOMIA

Si affianca molto bene a carni di capretto e di agnello e a saporiti formaggi.